

证 明

本证明之附件是向本局提交的下列专利申请副本

申 请 日： 2004. 02. 04

申 请 号： 2004100390973

申 请 类 别： 发明

发明创造名称： 一种大豆面条

申 请 人： 奚存库、张玉华

发明人或设计人： 奚存库、张玉华

中华人民共和国
国家知识产权局局长

王 荣 川

2004 年 3 月 31 日

权 利 要 求 书

1、一种大豆面条，其特征是含下列重量份的各成分：大豆粉 4~10 份，含水分 60~70% 的湿豆腐渣 2~4 份。

2、根据权利要求 1 所述的大豆面条，其中各成分的重量份是：大豆粉 7 份，含水分 60~70% 的湿豆腐渣 3 份。

3、根据权利要求 1 所述的大豆面条，其中还含有下列重量份的成分：大豆分离蛋白粉 0.5~2 份。

4、根据权利要求 3 所述的大豆面条，其中各成分的重量份是：大豆粉 6 份，含水分 60~70% 的湿豆腐渣 3 份，大豆分离蛋白粉 1 份。

5、一种大豆面条的加工方法，包括下列步骤：

1) 预处理：将干品大豆去皮、通过挤压方式脱去 50~100% 油脂，将脱脂后的大豆粉碎过 70~120 目筛即得大豆粉。

2) 按下述重量份配比称取各原料：大豆粉 4~10 份、含水分 60~70% 的湿豆腐渣 2~4 份，大豆分离蛋白粉 0.5~2 份。

3) 将上述重量份的大豆粉、湿豆腐渣及大豆分离蛋白粉混匀，经挤压机 100~190℃，6~8 个压力，1~5 分钟挤压熟化成型，可成条状、丝状、片状等。

6、根据权利要求 1、2、3 或 4 所述的大豆面条，其中的大豆粉为脱去 50% 油脂的大豆粉。

7、根据权利要求 1、2、3 或 4 所述的大豆面条，可按本领域常规制作方法进一步加工制成方便面、丝腐竹、丝豆腐等。

说明书

一种大豆面条

技术领域

本发明涉及一种面条，尤其涉及一种以大豆为原料加工而成的富含植物蛋白及膳食纤维的面条。

背景技术

大豆中植物蛋白含量极高，富含人体必需的各类氨基酸及多种微量元素，此外还含有可提高人体免疫力的亚油酸、低聚糖等物质，因此人们普遍喜欢食用以大豆为原料制成的各类食品。专利文献中公开号为 CN1439291A 公开了一种大豆全脂面条及其加工方法，该公开的大豆面条完全是由大豆粉加工而成，其缺陷是膳食纤维含量低，且口感粗糙，豆腥味较浓，导致普通人群难以接受，无法进入主食市场，其保健功效又不够突出，也难以作为特殊消费群体所青睐。

发明内容

本发明的目的是提供一种富含膳食纤维、口感好的大豆面条。

本发明目的是通过下述方式来实现的：

本发明面条各成分的重量份是：大豆粉 4~10 份，含水分 60~70% 的湿豆腐渣 2~4 份。

本发明面条各成分的优选重量份是：大豆粉 7 份，含水分 60~70% 的湿豆腐渣 3 份。

本发明面条各成分用量还可以是：大豆粉 4~10 份，含水分 60~70% 的湿豆腐渣 2~4 份，大豆分离蛋白粉 0.5~2 份。优选为：大豆粉 6 份，含水分 60~70% 的湿豆腐渣 3 份，大豆分离蛋白粉 1 份

此外，原料中还可含有面条食品中常用的添加剂、辅料等。按照本领域常规加工方法即可将上述重量份配比的原料加工制成本发明面条，也可按本领域的常规方法进一步加工制成方便面、丝腐竹、丝豆腐等。

一种优选的加工方法为：

- 1) 将干品去皮大豆通过挤压方式脱去 50~100% 油脂
- 2) 将脱脂后的大豆粉碎过 70~120 目筛即得大豆粉。
- 3) 按下述重量配比称取各原料：大豆粉 4~10 份，含水分 60~70% 的湿

豆腐渣 2~4 份、大豆分离蛋白粉 0.5~2 份。

4) 将大豆粉和湿豆腐渣、大豆分离蛋白粉混匀，经挤压机 100~190℃，6~8 个压力，1~5 分钟挤压熟化成型，可成条状、丝状、片状等。

上述加工方法中，步骤 1) 中优选将大豆脱去 50% 油脂。

大豆粉，湿豆腐渣，大豆分离蛋白粉均可从市场上购买得到，而且大豆粉也可如本发明所述自己制得。

原料中的湿豆腐渣具有三方面的作用：第一，豆腐渣富含纤维素。膳食中的纤维素可促进胃肠排空，排泄增加，食欲下降，减少机体对于糖、脂肪的吸收，可用于糖尿病、便秘、肥胖病、心血管病等疾病的辅助治疗。此外，纤维素还可增加大豆面条的韧性和弹性，使其下锅煮时不易出现煮散或折断现象。第二，降低了原料中大豆粉的绝对含量，有效降低大豆面条的豆腥味。第三，湿豆腐渣含有大豆面条加工过程所需要的水分，本发明面条的加工过程中就无需再添加水分。

大豆分离蛋白粉其蛋白质含量高达 85~90%，原料中添加 0.5~2 份大豆分离蛋白粉可增加大豆面条中蛋白质的总体含量，此外还可使大豆面条口感更为细腻、绵软，色泽亮白，易于为各类消费群体所接受。

本发明面条口感好，无豆腥味，营养丰富、均衡，其中蛋白质含量达 40~45%，膳食纤维含量达 3~12%，脂肪含量约 3~9%，适宜于各类人群作主食食用，尤其是糖尿病、肥胖、便秘、心血管病患者及老年人群的一种理想保健食品。

具体实施方式

实施例 1

预处理：将干品大豆通过挤压方式脱去 50% 油脂，将脱脂后的大豆粉碎过 100 目筛即得半脱脂大豆粉。按下述重量称取各原料：大豆粉 7kg，湿豆腐渣 3kg(含水分 60~70%)。将所述重量配比的大豆粉、湿豆腐渣混匀，经挤压机 150℃，8 个压力，3 分钟挤压熟化成型，可成条状、丝状、片状等。

实施例 2

预处理：将干品大豆通过挤压方式脱去 100% 油脂，将脱脂后的大豆粉碎过 120 目筛即得全脱脂大豆粉。按下述重量称取各原料：大豆粉 7.5kg，湿豆腐渣 2.5kg(含水分 60~70%)。将所述重量配比的大豆粉、湿豆腐渣混匀，经挤压机 180℃，8 个压力，2 分钟挤压熟化成型，可成条状、丝状、片状等。

实施例 3

预处理：将干品大豆通过挤压方式脱去 100% 油脂，将脱脂后的大豆粉碎过 120 目筛即得全脱脂大豆粉。按下述重量称取各原料：大豆粉 5kg，湿豆腐渣 3.5kg(含水分 60~70%)，大豆分离蛋白粉 1.5kg。将所述重量配比的大豆粉、湿豆腐渣及大豆分离蛋白粉混匀，经挤压机 100℃，6 个压力，5 分钟挤压熟化成型，可成条状、丝状、片状等。

实施例 4

预处理：将干品大豆通过挤压方式脱去 80% 油脂，将脱脂后的大豆粉碎过 70 目筛即得。按下述重量配比称取各原料：大豆粉 7.5kg，湿豆腐渣 1.5kg(含水分 60~70%)，大豆分离蛋白粉 1kg。将所述重量配比的大豆粉、湿豆腐渣及大豆分离蛋白粉混匀，经挤压机 190℃，7 个压力，2 分钟挤压熟化成型，可成条状、丝状、片状等。